



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

OVMA ÇORBA

500 gr. un
2 adet yumurta
1 bardak süt
1 paket margarin
1 çorba kaşığı salça
1 fiske kuru nane
1 fiske tuz

Unun içine yumurtalar kırılır. Süt ve tuz konur. Yarım paket margarin eritilmeden hamura eklenir. Sert bir hamur elde edilir. Bu hamur rendenin geniş yüzüyle rendelenir. Bir tencereye 1 kaşık margarin konur. Eriyince, rendelenmiş hamurlar atılır ve pembeleşene kadar kavrulur. Bir tabağa alınır. Bir kaşık margarin eritilir, içine salça konulup karıştırılır. Kişi başına bir bardak su konur, tuz ekleyip kaynatılır. Kaynayınca hamurlar içine atılıp 1-2 taşım kaynatılır. Servis yaparken kuru nane serpilir.